



GENERELL

Äppelpannkaka

Kock: **Karin Walker** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Ni som har egna äpplen har väl redan ätit er less på äppelrätter men för oss som inte ledsnat än kommer ett plättlätt recept här!

Byt ut fläsket i ugnspannkakan mot äppelklyftor nästa gång.

Det här är barndomsmat som min mormor lagade när jag var liten. Först bjöd hon på potatis och purjolökssoppa och efteråt blev det en ljummen god äppelpannkaka som vi åt med socker på, mums!



INGREDIENSER

4 st ägg
3 dl vetemjöl
6 dl mjölk
1/2 tsk salt
3-4 st små äpplen
strösocker
kanel

GÖR SÅ HÄR

- 1 Sätt ugnen på 225 grader.
- 2 Vispa ihop ägg, mjöl och hälften av mjölken till en slät smet, tillsätt resten av mjölken + salt och vispa slätt.
- 3 Skala och klyfta äpplena och strö på lite socker (kanel funkar också om du gillar det).
- 4 Smörj en långpanna med smör, häll i smeten och fördela äppelklyftorna.
- 5 Grädda pannkakan i ca 20-25 minuter.

6

Servera den ljummen med extra socker kanske.